INGREDIENTES

- [ ] 500 gr. de carne de vieira Aligator
- [ ] 1 bolsa de gambas peladas Aligator
- [ ] huevos
- [ ] 1 guindilla
- [ ] harina de trigo
- [ ] leche entera
- [ ] 40 gr. de mantequilla
- [ ] pan rallado
- [ ] aceite
- [ ] sal

Croquetas caseras de vieiras y gambas

120 Media

6 Personas

Cómo prepararlo

¿Te gustan las croquetas? Pues cómo no vas a disfrutar de esta receta gourmet que hemos preparado en la Cocina de Aligator para la cena de Nochevieja, riquísima por cierto. La mezcla entre ingredientes frescos como las vieiras y las gambas, en bechamel al gusto y con el rebozado crujiente... Dejemos de deleitarnos imaginándonoslo y ¡vamos a ello!

- El primer paso es descongelar las gambas y las vieiras Aligator (el día antes, en la nevera).
- Cuando estén descongeladas, las troceamos en pequeños trozos con un cuchillo.
- A continuación, fundimos en una cacerola la mitad de la mantequilla y le añadimos la guindilla, junto a las gambas y las vieiras. Retíralo todo en un plato y tiramos la guindilla, que ya no nos servirá.
- Pasamos a hacer la bechamel: en la misma cacerola ponemos el resto de la mantequilla y dos cucharadas de la harina de trigo, reducimos el fuego y removemos hasta que se toste.
- Echamos la leche poco a poco mientras removemos la masa. Hay que trabajarla, que quede uniforme. Debe de de quedar una bechamel cremosa y sin grumos.
- Insertamos a la bechamel un poco de sal y le añadimos la carne de marisco que hemos preparado antes.
- Mezclamos y removemos el tiempo necesario para que quede una buena consistencia entre los ingredientes. Cuando terminemos, lo volcamos en un recipiente y dejamos reposar a temperatura ambiente.
- Cuando esté fría la masa empezamos a hacer las croquetas: colocamos en un plato el pan rallado y en otro los huevos batidos.
- Con la ayuda de una cuchara o con las mismas manos, cogemos la cantidad de masa que queramos (será el tamaño de las croquetas).

Damos forma, mojamos en el huevo batido y rebozamos en el pan rallado.

- Freímos las croquetas. Para ello, hay que ser generosos con el aceite y poner la cacerola a fuego fuerte.
- Vamos colocando las croquetas y dándoles vueltas para que se frían de igual manera por todos los lados. Eso sí, segundos después reducimos el fuego para que se terminen de hacer por dentro.
- Cuando estén hechas las escurrimos bien y las dejamos reposar en un recipiente con papel de cocina, para que absorba el exceso de aceite.
- Al terminar de freír y dejarlas reposar unos minutos, podemos enplatar y servir. ¡Menudas croquetas te habrán quedado! ¡Volarán!

La cocina de Aligator

caprabo con EROSKI

EROSKI

Carrefour

Dia %

SPAR

PIEDRA

Alcampo

HiperDino

GM

unide supermercados

Cecosa

AHORRAMAS

SABECO